



Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens uppgift är att med stöd av vetenskap och praktisk erfarenhet till samhällets gagn främja jordbruk och skogsbruk samt därtill knuten verksamhet. Akademien instiftades år 1811 på initiativ av Karl XIV Johan och startade sitt arbete den 28 januari 1813.

## Seminarium

### Cirkulär bioekonomi skapar mervärden i livsmedelskedjan

Tid	Måndag 20 november, kl 13.30–16.30 (registrering och kaffe från kl 13.00)
Plats	Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien, Drottninggatan 95 B, Stockholm
Anmälan	Senast den 13 november via <a href="#">denna länk</a> eller via vår hemsida <a href="http://www.ksla.se">www.ksla.se</a> (avbokning måste ske senast den 16 november, annars faktureras SEK 500 för våra kostnader)
Avgift	Kostnadsfritt
Frågor	Innehåll: <a href="mailto:magnus.stark@ksla.se">magnus.stark@ksla.se</a> , tel 08-54 54 77 24 Anmälan: Gun Askerö, <a href="mailto:gun.askero@ksla.se">gun.askero@ksla.se</a> , tel 08-54 54 77 12

Detta seminarium finansieras med stöd av Stiftelsen A.W. Bergstens donation

Att minska svinnet i livsmedlens värdekedja är en trend som vuxit till att numera ingå i flera myndigheters uppdrag. Minskat matsvinn ingår också som ett uttalat delmål för hållbar konsumtion och produktion i de globala hållbarhetsmålen.

Samtidigt ger beteckningen Matsvinn en negativ bild av livsmedelskedjan. Faktum är att de flesta aktörer strävar efter att optimera sitt resursutnyttjande med oftast goda resultat. Men alla exempel där bara hälften av det som odlas hamnar i våra magar, visar att det fortfarande finns mycket att göra. Målet måste vara att även med tillgång till väl fungerande återvinning så bör en så stor andel som möjligt av det vi producerar för att ätas också bli konsumerat som mat. Sidoströmmar bör också tas om hand på ett sådant sätt att de kan ge mesta möjliga mervärde till hela kedjan.

För att lyfta frågan om hur vi kan öka matkvoten och minska svinnet och för att visa goda exempel bjuder Kungl. Skogs- och Lantbruksakademiens kommitté för livsmedelsproduktionens värdekedja in till ett seminarium om hur en cirkulär bioekonomi kan göra svinn till sidoströmmar och skapa mervärden i hela kedjan.

Seminarieriktat sig till aktörer inom livsmedelskedjan (främst ledet efter jordbruksproduktionen) som är intresserade av att hitta nya affärsmöjligheter med befintliga resurser.

Välkomna!

Eva Pettersson  
Akademiens sekreterare och VD



# Program

---

## Cirkulär bioekonomi skapar mervärden i livsmedelskedjan

Måndag 20 november 2017

**Moderator:** Märten Thorslund, Matsvinnet.se

- 13.30     **Välkomna**  
Inger Andersson, ordförande i Kommittén för livsmedelsproduktionens värdekedja, KSLA
- 13.35     **Inledning**  
Märten Thorslund, Matsvinnet.se
- 13.45     **Cirkulär ekonomi – hur påverkar det vår syn på resurser?**  
Cecilia Mark-Herbert, forskare, SLU
- 13.55     **Från svinn till hållbara transporter**  
Andreas Gundberg, Innovation manager, Lantmännen
- 14.15     **Energibars av drank från ölindustrin Regrained**  
Daniel Kurzrock, grundare, Regrained
- 14.30     **Hur matsvinn kan bli en resurs i livsmedelskedjan**  
Christina Karlsson, hållbarhetsstrateg, ICA
- 14.45     **På restaurang K-märkt minskar alla menyer matsvinnet**  
Jens Dolk, Vinkypare, K-Märkt Garnisonen
- 15.00     **Paus**
- 15.30     **Diskussion – vad har vi just hört?**
- 15.55     **Avslutning**  
Unga i KSLA (UNIK)
- 16.00     **Mingel med smakprov från sidoströmmar**